

Datos técnicos

- Composición Varietal: Riesling
- Denominación de Origen: Valle del Maipo
- Alcohol: 13,8%
- pH: 2,97
- Acidez Total: 5.17 g/l
- Azúcar Residual: 2.15 g/l

Armonías

Este vino destaca por su versatilidad para maridar. Acompaña muy bien pescados poco grasos como tiradito de blanquillo o sardinas al limón. Además va perfecto con comidas agrídulces, japonesa y como aperitivo siempre es una buena opción.

Notas del Enólogo

Se podría decir que la temporada 2013-2014 fue la de los extremos climáticos: un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altísimas temperaturas. La únicas precipitaciones relevantes del invierno 2013 ocurrieron a fin del mes de mayo 2013, el resto de los meses las lluvias fueron escasas. Sin embargo, no existieron problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y optima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración de la uva y la cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

La cosecha de la variedad Riesling se inició la última semana de marzo. La uva fue cosechada a mano y seleccionada en la bodega. Luego, el racimo completo fue prensado y obtuvimos el jugo que se decantó en frío por 36 horas. El jugo limpio fue inoculado con levaduras seleccionadas para potenciar el carácter floral y frutal de la variedad, además de favorecer una fermentación lenta en pequeños tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 12 y 13°C (54-55°F). El vino maduró por 4 meses, luego fue clarificado, se estabilizó en frío y se dio una pequeña filtración antes del embotellado.

Notas de Cata

De color amarillo pálido con destellos dorados y alta intensidad aromática, donde destacan agradables aromas frutales, como piña y manzana verde para luego dar paso a su característica nota floral blanca como el jazmín y en el final una pequeña sensación amielada. En boca presenta una increíble acidez, buen cuerpo y frescor. Resalta su lado frutal cítrico, seco y de largo final.

